



**LE PARACLET**

Lycée des Métiers

Quimper

Des métiers  
qui font  
**la vie plus belle**

DU CAP AU BAC+3  
EN INITIAL OU ALTERNANCE



ARTS  
APPLIQUÉS  
LE PARACLET



BOULANGERIE  
PÂTISSERIE  
LE PARACLET



HÔTELLERIE  
RESTAURATION  
LE PARACLET



[www.leparaclet.org](http://www.leparaclet.org)  
[lycee@leparaclet.org](mailto:lycee@leparaclet.org)



35 avenue des Gléan  
29018 QUIMPER Cedex  
**02 98 55 54 38**



[www.leparacllet.org](http://www.leparacllet.org)  
[lycee@leparacllet.org](mailto:lycee@leparacllet.org)



# ÉDITO

Le Lycée des métiers Le Paracllet, implanté au cœur de la ville de Quimper, propose des formations dans les domaines de l'Art et du Design, de la Boulangerie-Pâtisserie et de l'Hôtellerie-Restaurant. Labellisé Qualycée par la Région Bretagne, le Lycée des métiers le Paracllet, de par ses formations, est un établissement qui est choisi par goût et conviction.

Les plateaux techniques mis à la disposition des différentes formations, les partenariats développés au fil des années, la proximité des structures artistiques et culturelles sont des atouts indéniables de notre établissement et en font un lieu d'enseignement privilégié.

Le Lycée des métiers Le Paracllet s'engage dans la réforme de la voie professionnelle en proposant des formations en apprentissage. Notre proposition éducative originale vise à faire grandir le jeune dans toutes ses

dimensions, qu'elles soient intellectuelles, relationnelles, morales, physiques ou spirituelles, et imprègne et anime la vie de chacun dans notre établissement.

Chaque lycéen et étudiant va construire son parcours de réussite, développer son potentiel humain et professionnel, et s'affirmer comme un citoyen autonome, responsable et engagé. C'est le cœur de notre projet, de notre mission.

Je vous invite à venir découvrir notre établissement qui propose des métiers qui font la vie plus belle !

Erwan LE LAY  
*Chef d'établissement  
du Lycée des métiers Le Paracllet*

# SOMMAIRE

- 5 Les parcours de formation
- 6 Bienvenue au Lycée Professionnel

## 8 ARTS APPLIQUÉS

- 10 Seconde Générale et Technologique  
Option Création et Culture Design
- 11 BAC Technologique  
Sciences et Technologies du Design  
et des Arts Appliqués [STD2A]
- 12 DN MADE / Le cursus
- 13 DN MADE / Mention Graphisme
- 14 DN MADE / Mention Événement
- 15 DN MADE / Mention Numérique

## 16 BOULANGERIE-PÂTISSERIE

- 18 Seconde Professionnelle  
Famille des Métiers de l'Alimentation
- 19 BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier

## 20 HÔTELLERIE-RESTAURATION

- 22 CAP Cuisine
- 23 Seconde Professionnelle  
Famille des Métiers de l'Hôtellerie  
et de la Restauration
- 24 BAC Professionnel Cuisine
- 25 BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- 26 BAC Technologique Sciences et Technologies  
de l'Hôtellerie et de la Restauration [STHR]
- 27 Certificat de Spécialisation  
Cuisinier en Desserts de Restaurant [MCCDR]
- 28 Certificat de Spécialisation  
Accueil Réception [MCAR]
- 29 Mise à niveau  
en Hôtellerie-Restauration
- 30 BTS Management  
en Hôtellerie-Restauration [MHR]

## 31 DES ATOUTS POUR LA FORMATION

- 32 • Un lycée engagé dans l'apprentissage
- Un lycée ouvert sur le monde

## 33 CHOISIR LE PARACLET

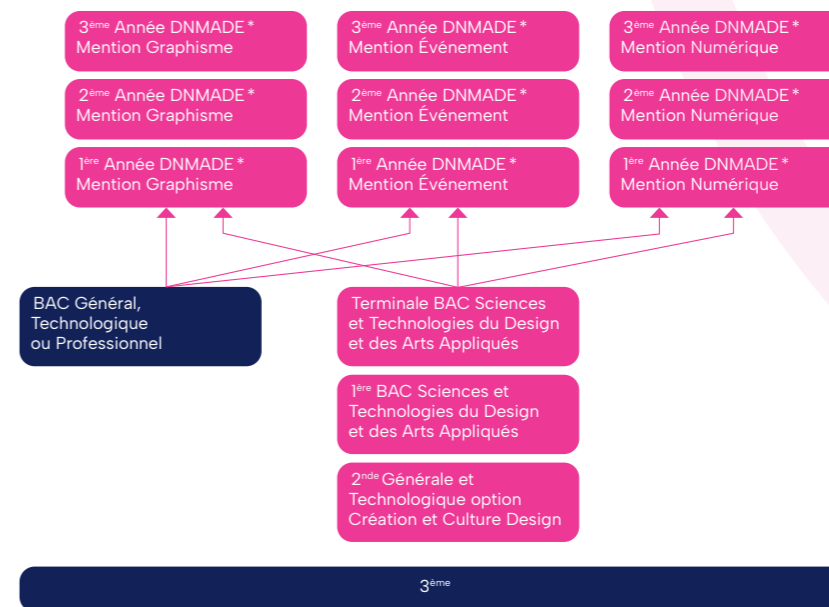
- 34 Un lycée pour se former à des métiers  
qui font la vie plus belle !
- 35 Des lieux à vivre
- 36 Des engagements formateurs
- 38 Sport et internat

# LES PARCOURS DE FORMATIONS



## Parcours des formations Arts Appliqués

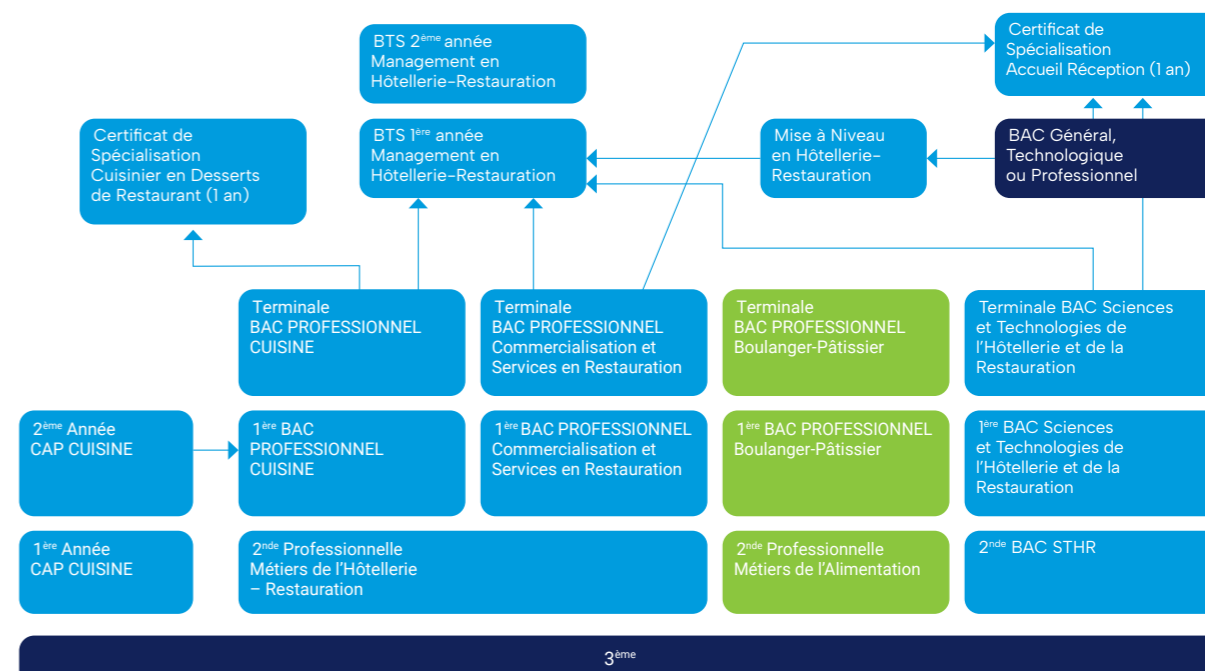
DESIGN GRAPHISME / DESIGN ÉVÉNEMENT / DESIGN NUMÉRIQUE



\*DNMADE :  
Diplôme National  
des Métiers d'Art  
et du Design  
(valant grade de  
Licence)

## Parcours des formations

HÔTELLERIE-RESTAURATION, BOULANGERIE-PÂTISSERIE, ACCUEIL, RÉCEPTION





## Bienvenue au Lycée Professionnel

### Un tremplin pour l'avenir !

Notre établissement propose des parcours de formation adaptés aux besoins du monde professionnel. En combinant des enseignements théoriques en classe et des expériences pratiques en entreprise, nous offrons à nos élèves une formation complète et concrète.



### Pourquoi choisir un Lycée Professionnel ?

Le lycée professionnel permet aux vncs nécessaires pour intégrer le marché de l'emploi ou poursuivre leurs études.



### Qu'est-ce qu'une PFMP ?

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont des stages en entreprise obligatoires qui font partie intégrante de nos formations. Elles permettent aux élèves de :

- Découvrir le monde de l'entreprise,
- Mettre en pratique les connaissances acquises en classe,
- Développer des compétences professionnelles réelles,
- Créer un réseau de contacts professionnels pour leur avenir.



### Organisation des PFMP :

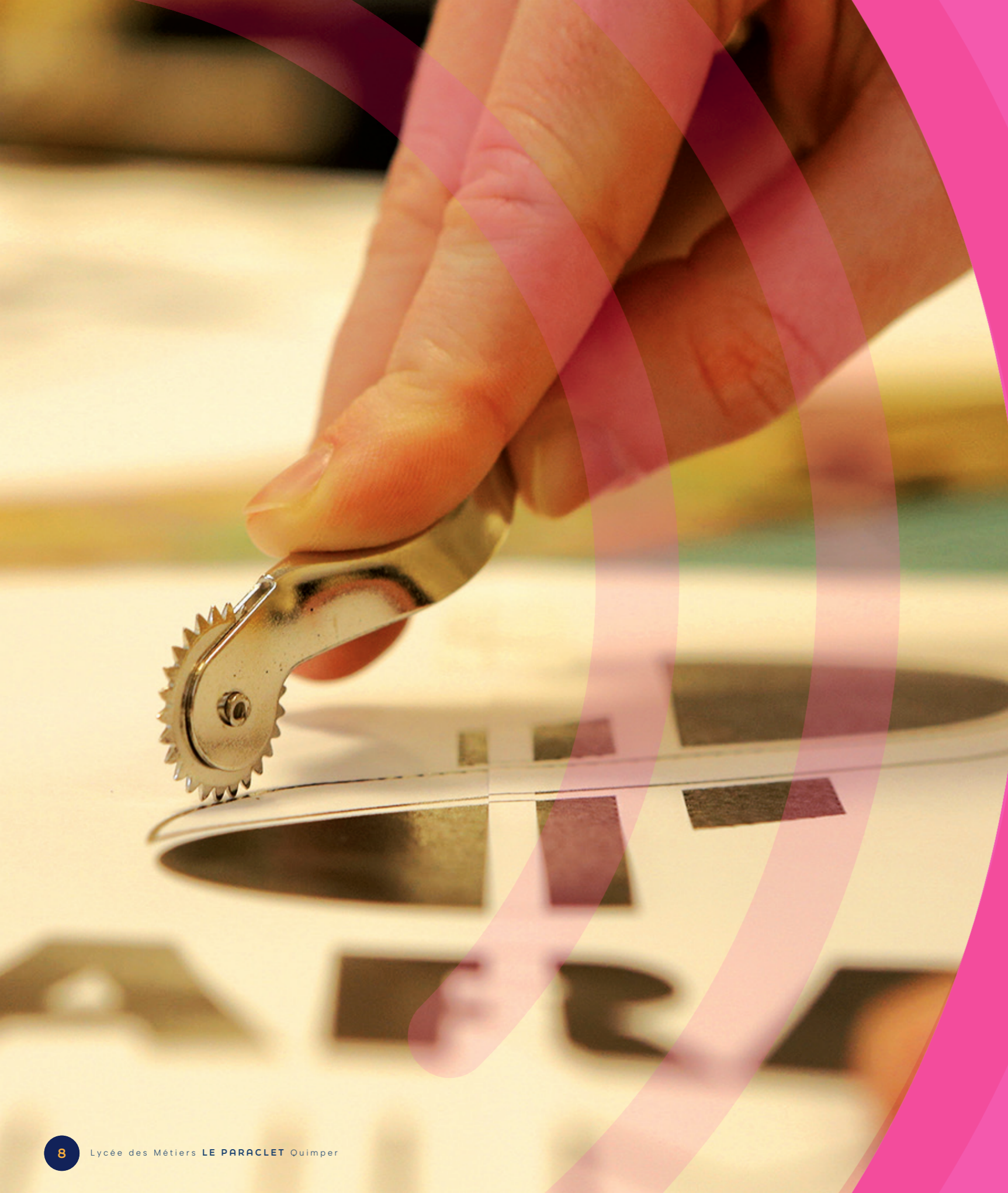
Les PFMP se déroulent tout au long de la scolarité et s'organisent comme suit :

- CAP : 16 semaines de PFMP réparties sur 2 ans.
- Bac Professionnel : 20 semaines de PFMP réparties sur 3 ans (6 semaines en seconde et 14 semaines entre la classe de 1ère et de Terminale )



## Horaires du Lycée Professionnel

	Matières Professionnelles		Matières Générales
<b>CAP CUISINE</b> 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> année	<b>65%</b> : Cours Pratiques et Techniques Professionnelles : cours en cuisine (préparations culinaires, techniques de cuisson, dressage), Gestion des matières premières, hygiène et sécurité alimentaire.	<b>PRO</b> 65 %	<b>35%</b> : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique pour développer les compétences en expression et culture générale, Mathématiques et Sciences appliquées en lien avec la cuisine, Langue vivante Anglais – Espagnol), Education Physique et Sportive.
<b>2<sup>nde</sup> BAC PRO</b>	<b>50 %</b> : Introduction aux compétences professionnelles de la spécialité choisie, Ateliers pratiques, découverte des outils et techniques de base.	<b>PRO</b> 50 %	<b>50 %</b> : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique., Mathématiques, Sciences Physiques et Chimie, Langue vivante (Anglais, Espagnol, Italien), Education Physique et Sportive (EPS).
<b>1<sup>ère</sup> BAC PRO</b>	<b>60 %</b> : Enseignements liés à la spécialité professionnelle choisie (exemples : sciences de l'alimentation, technologie professionnelle, travaux pratiques).	<b>PRO</b> 60 %	<b>40 %</b> : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques et Chimie, Langue vivante (Anglais, Espagnol, Italien), Education Physique et Sportive (EPS).
<b>Term BAC PRO</b>	<b>65%</b> : Renforcement des compétences professionnelles : Enseignements liés à la spécialité professionnelle choisie (exemples : atelier, technologie professionnelle, travaux pratiques, préparation des projets de fin d'année.	<b>PRO</b> 65 %	<b>35%</b> : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques et Chimie, Langue vivante (Anglais, Espagnol, Italien), Education Physique et Sportive (EPS).



- Seconde Générale et Technologique  
Option Création et Culture Design

---

- BAC Technologique  
Sciences et Technologies  
du Design et des Arts Appliqués  
[STD2A]

---

- DNMADE / Le cursus

---

- DNMADE / Mention Graphisme

---

- DNMADE / Mention Événement

---

- DNMADE / Mention Numérique

# OPTION Création et Culture Design



## Objectifs de la formation

- La seconde générale et technologique est une année de découverte et d'exploration de l'option Création et Culture Design.
- L'enseignement de Création et Culture Design vise l'acquisition de compétences de premier niveau dans les champs de la création appliquée. Sa finalité consiste à développer la curiosité, le sens de l'observation, l'autonomie et l'esprit critique en sensibilisant les élèves aux enjeux de société, politiques et environnementaux.
- Cet enseignement contribue au développement des compétences orales à travers notamment la pratique de l'argumentation. Celle-ci conduit à préciser sa pensée et à expliciter son raisonnement.
- Les élèves ayant suivi cet enseignement optionnel peuvent néanmoins s'orienter à l'issue de la classe de seconde vers toutes les séries du baccalauréat.

## En pratique

- **Durée de la formation :** 1 an  
L'enseignement optionnel Création & Culture Design est accessible aux élèves issus de la classe de troisième.
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** niveau seconde
- **Type de parcours :** Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Accessible aux élèves de troisième.
  - Dossier scolaire, appréciations et lettre de motivation.
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**  
Curiosité, appétence pour les milieux de la création, esprit critique et d'équipe, engagement, investissement et rigueur.

« Une année riche de découvertes pour se construire une culture du design et des métiers d'art et développer des pratiques multiples dans les champs de la création. »

## Tout savoir sur la formation

### Organisation de la formation

L'option Création & Culture Design est proposée en classe de seconde générale et technologique. À travers cet enseignement, d'une durée de six heures hebdomadaires, les élèves développent une sensibilité et découvrent une pratique et une culture de la conception des métiers de la création industrielle et artisanale.

### Compétences développées

- Acquérir les bases d'une culture design.
- S'engager dans des pratiques de conception et de création.
- Communiquer ses intentions.

### Poursuite d'études

- STD2A (cycle terminal)
- Tout baccalauréat général ou technologique.

### Perspectives d'avenir

Métiers du design ou de l'artisanat d'art (graphiste, designer produit, scénographe, joaillier, architecte, styliste, web-designer, UI-UX, motion design, etc...).

# STD2A Sciences et Technologies du Design et des Arts Appliqués

## Objectifs de la formation

- Le baccalauréat Sciences et Technologies du Design et des Arts Appliqués (STD2A) s'adresse aux élèves qui témoignent d'un intérêt pour les approches créatives et dont le projet d'orientation vers les métiers de la création et de la conception est suffisamment mûr à l'issue de la classe de seconde générale et technologique.
- La formation articule des apports théoriques et pratiques visant à sensibiliser les élèves aux outils et aux méthodes de conception et à développer leur ouverture artistique et culturelle ainsi qu'à aiguïser leur esprit critique.
- En classes de première et terminale, les élèves approfondissent leur culture artistique, développent une culture du numérique et découvrent à travers des activités analytiques, exploratoires et expérimentales, les enjeux de la création en se confrontant aux univers complexes du design et des métiers d'art. La formation leur permet d'affiner leur perception et leur regard critique sur les faits de société afin de devenir ultérieurement des acteurs pleinement engagés, capables d'agir sur leur environnement.

## En pratique

**Durée de la formation :** 2 ans

**Niveau d'études à l'issue de la formation :** Baccalauréat (Niveau IV)

**Type de parcours :** Statut scolaire

### Modalités d'accès à la formation

- À la suite d'une seconde GT toutes options.
- En fonction du nombre de places disponibles, les élèves souhaitant intégrer une 1ère STD2A sans avoir suivi l'option Création et Culture Design doivent fournir une lettre de motivation.

### Aptitudes à acquérir en cours de formation

- Une méthodologie déjà solide, curiosité fine, forte appétence pour le design et les métiers d'art.
- Esprit critique et d'équipe, engagement et investissement, rigueur, prise de recul, ouverture d'esprit.

## Tout savoir sur la formation

### Organisation de la formation

- En première
- 3 blocs de spécialité obligatoires : Outils et Langages Numériques, Physique-Chimie, Design et Métiers d'Art.

En terminale

- 2 blocs de spécialité obligatoires : Analyse et Méthode en Design et Conception Création en Design et Métiers d'Art (avec un pôle transversal et 3 pôles de connaissances et de pratiques).

### Compétences développées

- Acquérir une solide culture.
- Engager une pratique expérimentale.
- Communiquer son analyse ou ses intentions.

Cet enseignement contribue au développement des compétences orales à travers notamment la pratique de l'argumentation. Celle-ci conduit à préciser sa pensée et à expliciter son raisonnement.

### Poursuite d'études

- 1ère année de DNMADE (Bac +3).
- École d'architecture : 1ère année en école supérieure d'art et de design.
- DMA (Diplôme des Métiers d'Art)
- Université (licence).
- IUT.
- BTS.
- École préparatoire, etc...

### Perspectives d'avenir

Métiers du design ou de l'artisanat d'art (graphiste, designer produit, scénographe, joaillier, architecte, styliste, web-designer, UI-UX, Motion design, etc...).

« Un cycle passionnant, propice à l'exploration et à l'approfondissement des connaissances en design et métiers d'art, offrant ainsi un terreau fertile pour cultiver sa créativité. »

# DNMADE

DIPLÔME NATIONAL  
DES MÉTIERS D'ART  
ET DU DESIGN

## Trois mentions, trois parcours

Le DNMADE est un diplôme national de l'enseignement supérieur conférant à son titulaire le grade de Licence (BAC +3). Le DNMADE s'appuie sur la validation des ECTS (système européen de transfert et d'accumulation de crédits) et donne la possibilité à l'étudiant(e) de poursuivre ses études en master voire en doctorat, en France ou à l'étranger. Les DNMADE se déclinent en 14 mentions explorant différents domaines des arts appliqués.

Au Lycée Le Paraclet, trois mentions et trois parcours sont proposés :

### MENTION GRAPHISME

Design graphique des médias imprimés et numériques  
Mineure : gravure et estampe

### MENTION ÉVÉNEMENT

Espaces événementiels et volumes de communication

### MENTION NUMÉRIQUE

Design numérique et interactif

## Un socle solide de connaissances et compétences

Le DNMADE est une formation universitaire, le Lycée Le Paraclet est partenaire de l'Université de Bretagne Occidentale. Cette formation, accorde une place importante à la conceptualisation, à l'expérimentation et à la recherche. Elle vise l'acquisition de solides connaissances et compétences disciplinaires, transversales et professionnelles. Le DNMADE accueille des étudiant(e)s de tout baccalauréat avec une attention particulière aux candidat(e)s ayant suivi la formation STD2A. Les baccalauréats professionnels attendus sont en lien avec la mention choisie. L'inscription se fait par le biais de Parcoursup.

Les enseignements se répartissent en trois pôles :

- **Les enseignements génériques : humanités et culture**  
Philosophie et Sciences Humaines – Lettres – Cultures des arts, du design et des techniques.
- **Les enseignements transversaux : méthodologies, techniques et langues**  
Outils d'expression et de création – Technologies et matériaux – Outils et langages numériques – Langues vivantes (anglais) – Contextes économiques & juridiques.
- **Les enseignements pratiques & professionnels : ateliers de création**  
Pratique et mise en œuvre du projet – Communication du projet – Techniques et savoir-faire – Professionnalisation.

## Organisation de la formation

- Les 2 premiers semestres sont ceux de l'acquisition des fondamentaux.
- Les troisième et quatrième semestres sont ceux de l'approfondissement et de la spécialisation.
- Les cinquième et sixième semestres se concentrent sur le perfectionnement professionnel.
- Stage de 70 heures au semestre 2 et de 420 heures au semestre 4.
- L'inscription dans le système européen facilite les mobilités internationales et les poursuites d'études.

## Sur le chemin de la professionnalisation

Le cursus couvre 3 années développant une spécialisation progressive et individualisée. L'étudiant(e) sera amené(e) à rencontrer des professionnels lors de visites d'entreprises, de conférences, de workshops. En L1, les étudiant(e)s font un stage de découverte de 2 semaines. Entre la L2 et la L3, l'étudiant(e) effectue un stage de 12 à 16 semaines, stage en rapport avec son projet de spécialisation.

- Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens.



## DNMADE

### MENTION

## Graphisme

### Design Graphique des médias imprimés et numériques

Majeure : Graphisme

Mineure : Gravure et Estampe



## Objectifs de la formation

Ce parcours a pour objectif la création d'objets de communication éditoriale, culturelle, commerciale ou institutionnelle sur des supports imprimés et numériques. Il vise à l'acquisition des compétences plurielles attendues aujourd'hui dans le domaine professionnel et permet de répondre dans sa globalité à l'attente d'un commanditaire. L'étudiant découvre au cours des trois années de formation le graphisme, l'édition, la communication publicitaire, le packaging, la signalétique, le web, les interfaces numériques dédiées aux supports mobiles, l'image fixe ou animée.

## En pratique

- **Durée de la formation** : 3 ans
- **Niveau d'études à l'issue de la formation** : Bac + 3 (Niveau VI)
- **Type de parcours** : Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Bacheliers (général, technologique ou professionnel) et BMA (Brevet des Métiers d'Art) dans les domaines des arts visuels.
  - Les lycéens candidatent sur la plateforme d'admission Parcoursup.
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Curiosité pour l'art en général et le design en particulier.
  - Engagement montrant une ouverture sur le monde.
  - Engagement artistique et associatif.
  - Implication personnelle dans une activité.

### ● Compétences développées

- Compétences analytiques et méthodologiques  
Maîtrise des processus de conceptualisation (Création/conception) et de production (fabrication, mise en œuvre), développement du sens critique.
- Compétences artistiques : Maîtrise des langages plastiques, chromatiques et graphiques, pratique des croquis.
- Compétences informatiques : Maîtrise des logiciels de création numérique (PAO, DAO).
- Connaissance de la chaîne graphique.
- Compétences de communication et d'argumentation.
- Compétences de mutualisation et de travail en équipe.

## Tout savoir sur la formation

- **Poursuite d'études**
  - Diplômes Supérieurs D'arts Appliqués (DSAA).
  - Master.
  - Diplôme National Supérieur d'Expression. Plastique (DNSEP) en écoles supérieures d'art.

### ● Perspectives d'avenir

Graphiste dans l'édition, la publicité, l'identité globale, la culture, designer d'interface, webdesigner, directeur artistique. Métiers d'art.

### ● Partenariats

Atelier culturel Landerneau, Festival Faltazi Quimper, Eaux et Rivières de Bretagne, Penmar'Ose, Les Moyens du Bord Morlaix, Salaün Holidays, Quimper Bretagne Occidentale, Technopole Quimper-Cornouaille, Festival Sea-Lab, Hôtel Dieu de Pont L'Abbé, Théâtre de Cornouaille, CAUE.

# MENTION Événement

## Espaces événementiels et volumes de communication



### Objectifs de la formation

Ce parcours a pour objectif d'aborder le volume, l'objet, l'espace comme supports de communication afin de répondre aux domaines de l'événementiel, de la muséographie, du tourisme, etc. L'étudiant découvre au cours des 3 années de formation l'approche tridimensionnelle de la communication à travers la signalétique, les dispositifs mobiliers de médiation culturelle, le packaging à vocation commerciale, la scénographie d'expositions temporaires ou de salons professionnels, les dispositifs interactifs en intérieur comme en extérieur.

### En pratique

- **Durée de la formation :** 3 ans
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Bac + 3 (Niveau VI)
- **Type de parcours :** Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Bacheliers (général, technologique ou professionnel) et BMA (Brevet des Métiers d'Art) dans les domaines du volume et de l'espace.
  - Les lycéens candidatent sur la plateforme d'admission Parcoursup.
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Connaissance de la formation, curiosité pour l'art en général et le design en particulier.
  - Engagement montrant une ouverture sur le monde.
  - Engagement artistique et associatif.
  - Implication personnelle dans une activité.

### Tout savoir sur la formation

- **Compétences développées**
  - Compétences analytiques et méthodologiques : maîtrise des processus de conceptualisation (création/conception) et de production (fabrication/mise en œuvre), développement du sens critique.
  - Compétences artistiques : maîtrise des langages graphiques et plastiques, pratique du croquis, exploitation des codes de la représentation.
  - Compétences informatiques : maîtrise des logiciels de création numérique de dessin et de conception, 2D et 3D.
  - Connaissance des normes, approches ergonomiques.
  - Connaissances des matériaux et des finitions dans les agencements des espaces et des volumes.
  - Compétences de communication et d'argumentation.
  - Compétences de mutualisation et de travail en équipe.
  - Compétences linguistiques et culturelles.
  - Compétences économiques et juridiques.
- **Poursuite d'études**
  - Masters universitaires dans les domaines du design, de la communication et de l'espace.
  - Parcours proposés par les lycées de l'Éducation Nationale et les écoles supérieures d'art du ministère de la Culture (DSAA, DNSEP, Master).
  - Masters d'écoles d'art et de design à l'étranger.
- **Perspectives d'avenir**

Designer d'espace, designer d'environnements, décorateur/décoratrice, muséographe, visual merchandiser, scénographe produit, set designer, designer de PLV (publicité sur lieu de vente) etc...
- **Partenariats**

Festival Le Qiff Quimper  
Théâtre de Cornouaille  
Port-Musée de Douarnenez  
Conseil National de l'Emballage  
Très Tôt Théâtre  
Mairie de Plouhinec  
Moulin de Tréouzien  
CAUE (Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement)  
Festival Soñj  
Festival Faltazi Quimper  
Intervenants extérieurs

# MENTION Numérique

## Design Numérique et Interactif

### Objectifs de la formation

Ce parcours a pour objectif de répondre aux nouveaux enjeux du design numérique en tant que discipline qui cherche à utiliser le numérique comme outil, mais aussi et surtout comme support de réflexion pour des usages associés aux différents champs de création du design. L'étudiant découvrira au cours des trois années de formation le graphisme, le codage, la vidéo, le web, le design interactif, l'ergonomie des systèmes, ... et fera face aux évolutions constantes et parfois prospectives du design numérique.

### En pratique

- **Durée de la formation :** 3 ans
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Bac + 3 (Niveau VI)
- **Type de parcours :** Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Bacheliers (général, technologique ou professionnel) et BMA (Brevet des Métiers d'Art) dans les domaines des arts visuels.
  - Les lycéens candidatent sur la plateforme d'admission Parcoursup.

### Tout savoir sur la formation

- **Compétences développées**
  - Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
  - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
  - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
  - Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- **Moyens techniques**
  - Salles de formation, salles informatiques (Environnement Mac OS et/ou Windows)
  - Logiciels : Office 365, Creative Cloud, Blender...
- **Poursuite d'études**
  - Après le DNMADE, les diplômés peuvent intégrer un DSAA (Diplôme Supérieur des Arts Appliqués), mais aussi un master (2 ans).
  - Il est également possible de rejoindre une école des beaux-arts pour préparer un DNSEP (Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique).
- **Perspectives d'avenir**

Directeur artistique, directrice artistique web, graphiste 2D, graphiste 3D, infographiste, webdesigner, motion designer, designer d'interactivité, modelleur/modeleuse 3D, technicien/technicienne en image de synthèse 3D, UI - user interface designer, UX - user experience designer.





- Seconde Professionnelle  
Famille des Métiers de l'Alimentation

---

- BAC Professionnel  
Boulangier-Pâtissier

BOULANGERIE  
PÂTISSERIE

# Famille des Métiers de l'Alimentation

## Objectifs de la formation

Découvrir les métiers de l'alimentation, de la boulangerie et de la pâtisserie.

## En pratique

- **Durée de la formation** : 1 an
  - 2<sup>nd</sup>e Professionnelle Métiers de l'Alimentation
- **Niveau d'études à l'issue de la formation** : Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier
- **Type de parcours** : Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Niveau 3<sup>ème</sup> + étude du dossier scolaire.
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Dynamisme, rigueur, ouverture d'esprit, esprit d'équipe, goût pour le contact client, créativité, ponctualité, volonté de partage et capacités d'initiative.

## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**

En 1 an composé de 6 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et artisanat.
- **Compétences développées**
  - Compétences techniques et professionnelles relevant de la réglementation hygiène, santé et sécurité au travail et prendre en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.
  - Compétences linguistiques et culturelles.
  - Compétences économiques et juridiques : connaissances de l'entreprise...
- **Poursuite d'études**

1<sup>ère</sup> puis Terminale Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier.



# Boulangier-Pâtissier

## Objectifs de la formation

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de gestion des stocks et de la commercialisation des produits.

## En pratique

- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau de diplôme** : Baccalauréat (Niveau IV)
- **Type de parcours** : Statut scolaire ou Apprentissage
- **Modalités d'accès à la formation** : classe de Seconde Professionnelle ou Seconde Générale & Technologique

*« Ma formation au Paraclet m'a permis de découvrir deux métiers différents mais étroitement liés. Les cours pratiques m'ont permis d'apprendre les différentes façons de travailler, ainsi qu'un large choix de recettes et types de préparations. Tous les cours étaient différents ce qui permet de ne pas s'ennuyer ou rentrer dans une routine. En quittant le lycée, on part avec de très bonnes bases pour la suite que ce soit directement pour travailler dans un laboratoire, ou dans mon cas, en poursuivant avec d'autres diplômes plus spécifiques. »*

**Alicia GUILLEM**, ancienne élève de terminale Bac pro Boulanger-Pâtissier au sein du Lycée Le Paraclet

## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**

Sur les 2 années :

  - 14 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).
  - Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens.
- **Compétences développées**
  - Le titulaire du baccalauréat professionnel exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées :
    - aux normes de qualité (démarche qualité, ...),
    - aux bonnes pratiques professionnelles, dont celles relevant des réglementations hygiène, santé & sécurité au travail,
    - à la législation du travail.
  - La culture professionnelle et générale du titulaire du diplôme lui permet :
    - de comprendre les processus de préparation, de fabrication et de commercialisation,
    - de mettre en œuvre des méthodes et des moyens performants,
    - de prendre en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise.
- **Poursuite d'études**

Dès l'obtention de ce diplôme de niveau 4, le titulaire obtient l'accès :

  - Au Brevet Professionnel Boulangerie.
  - Aux différents certificats de spécialisation : CSCDR (Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant), Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie.
  - Au Brevet technique des Métiers Pâtisserie.
- **Perspectives d'avenir**
  - Boulanger-Pâtissier
  - Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
  - Responsable de production dans les industries agroalimentaires.
  - Responsable en restauration hors foyer.
- **Partenariats**
  - Entreprises artisanales et commerciales.
  - Grandes et moyennes surfaces (GMS).
  - Grossistes, semi-grossistes.
  - Industries agroalimentaires.
  - Restauration.
  - Traiteur.



- CAP Cuisine
- Seconde Professionnelle  
Famille des Métiers de l'Hôtellerie  
et de la Restauration
- BAC Professionnel Cuisine
- BAC Professionnel  
Commercialisation  
et Services en Restauration
- BAC Technologique  
Sciences et Technologies  
de l'Hôtellerie et de la  
Restauration [STHR]
- Certificat de Spécialisation  
Cuisinier en Desserts  
de Restaurant [MCCDR]
- Certificat de Spécialisation  
Accueil Réception [MCAR]
- Mise à niveau  
Hôtellerie-Restauration
- BTS Management  
en Hôtellerie-Restauration [MHR]

## Objectifs de la formation

L'élève apprend à préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration (brasserie, restaurant collectif, bistrannique, traditionnel...).

## En pratique

- **Durée de la formation** : 2 ans (CAP 1 – CAP 2)
- **Niveau d'études à l'issue de la formation** : Niveau 3
- **Type de parcours** : Statut scolaire ou apprentissage en 2ème année
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Niveau 3ème + étude du dossier scolaire

## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**
  - 14 semaines de PFMP en entreprise réparties en 4 périodes dont 1 en collectivité.
  - Evaluation en CCF (Contrôle en Cours de Formation) pour toutes les matières sur les 2 ans.
  - Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens.

- **Compétences développées**
  - Acquérir les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans la profession.
  - Développer les savoir-être professionnels : ponctualité, politesse, travail en équipe dans le respect de la diversité.
  - Développer les savoir-faire professionnels : assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
  - Prendre en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.
- **Poursuite d'études**
  - Bac Professionnel Cuisine sur 2 ans
  - Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie sur 2 ans
  - Différents certificats de spécialisation dont CSDR sur un an en tant qu'apprenti
- **Perspectives d'avenir**
  - Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier(e) en restauration collective et dans tous types de concepts de restauration.
  - Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.
- **Partenariats**
  - Réseau local d'entreprises de restauration.
  - Visites régulières chez des producteurs, éleveurs, distributeurs du Pays de Cornouaille.
  - Partenariat associatif (ESAT, Habitat Humanisme...).



## SECONDE PROFESSIONNELLE

# Famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

## Objectifs de la formation

Découvrir les métiers de la restauration, de la cuisine, de la commercialisation et du service en salle.

## En pratique

- **Durée de la formation** : 1 an (Seconde Professionnelle Management en Hôtellerie Restauration)
- **Niveau d'études à l'issue de la formation** : A l'issue de l'année scolaire, choix de la spécialité, cuisine ou CSR (Commercialisation et Services en Restauration).
- **Type de parcours** : Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Niveau 3ème + étude du dossier scolaire.
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Dynamisme, rigueur, ouverture d'esprit, esprit d'équipe, goût pour le contact client, créativité, ponctualité, volonté de partage et capacités d'initiative.

## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**
  - En 1 an composé de 6 semaines de période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).
- **Compétences développées**
  - Compétences techniques et professionnelles en salle : service des plats et des boissons, mise en place de la salle, présentation du menu, accueil de la clientèle.
  - Compétences techniques et professionnelles en cuisine : acquisition des techniques culinaires de base avec respect des règles d'hygiène et de sécurité.
  - Compétences linguistiques et culturelles : maîtriser les aspects de la communication en anglais et en LV2.
  - Compétences économiques et juridiques : connaissance de l'entreprise, processus de l'approvisionnement du restaurant, commandes, factures, stocks.
  - Compétences numériques : maîtrise de l'outil informatique, bureautique.
- **Poursuite d'études**
  - En filière professionnelle :
    - Bac Pro Cuisine.
    - Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR).



## Objectifs de la formation

Le titulaire du Bac Pro Cuisine acquiert des compétences pour la fabrication, dressage, cuisson, conception de menus... Il apprend à maîtriser les techniques pour réaliser un grand nombre de mets variés (entrées, plats, desserts). Il apprend également à gérer son stock de denrées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

## En pratique

- **Durée de la formation :** 2 ans (Première et Terminale)
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Baccalauréat
- **Type de parcours :** Statut scolaire ou apprentissage
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Classe de Seconde Professionnelle ou Seconde Générale & Technologique
  - CAP Cuisine sur étude du dossier scolaire
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Dynamisme, rigueur, créativité, curiosité, respect des règles d'hygiène et de sécurité, ponctualité, esprit d'équipe.



## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**

Sur les 2 années :

  - 14 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).
  - Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens.
- **Compétences développées**
  - Compétences techniques et professionnelles : connaissances des produits, maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité.
  - Compétences économiques et juridiques : gestion des stocks, factures, commandes, fixation des prix et calcul des prix de revient.
  - Compétences numériques : maîtrise de logiciel bureautique.
  - Compétences linguistiques.
- **Poursuite d'études**
  - BTS MHR (Management en Hôtellerie en Restauration).
  - Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant.
  - Autres poursuites d'études.
  - Brevet Professionnel Arts de la Cuisine.
- **Perspectives d'avenir**

Début de carrière comme commis de cuisine dans un restaurant commercial ou de collectivité et / ou chef de partie avec la possibilité d'une évolution professionnelle en France ou à l'étranger en fonction de la motivation et du projet personnel de l'élève.



## Objectifs de la formation

Le titulaire en bac pro CSR, acquiert des compétences pour être capable de réaliser des techniques de mise en place de salle (carte, table, banquet...) en maîtrisant son temps de travail. Il apprend également à organiser le service et commercialiser les produits.

## En pratique

- **Durée de la formation :** 2 ans (Première et Terminale)
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Baccalauréat
- **Type de parcours :** Statut scolaire ou Apprentissage
- **Modalités d'accès à la formation**
  - Classe de Seconde Professionnelle ou Seconde Générale & Technologique
  - CAP CSHCR (Commercialisation et Service en Cafés-Hôtels-Restaurants).
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Dynamisme, rigueur, créativité, curiosité, respect des règles d'hygiène et de sécurité, ponctualité, esprit d'équipe, sens de l'accueil et sens du relationnel.

## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**

Sur les 2 années :

  - 14 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).
  - Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens.
- **Compétences développées**
  - Compétences techniques et professionnelles : service des plats et des boissons, maîtrise des techniques de bar, découverte et valorisation de la sommellerie, connaissances et valorisation des produits, respect des règles d'hygiène et de sécurité.
  - Compétences économiques et juridiques : gestion des réservations, factures, gestion des stocks, fixation des prix et calcul des prix de revient.
  - Compétences linguistiques et culturelles : maîtriser les aspects de la communication en anglais et en LV2.
  - Compétences numériques : maîtrise du logiciel de facturation et bureautique.
- **Poursuite d'études**
  - Enseignement supérieur (BTS MHR...).
  - Certificat de Spécialisation Barman.
  - Certificat de Spécialisation Sommellerie.
  - Certificat de Spécialisation Accueil-réception.
  - Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- **Perspectives d'avenir**

Début de carrière comme équipier, commis de salle ou chef de rang avec perspective d'évolution professionnelle en France ou à l'étranger en fonction de la motivation et du projet personnel de l'élève.



# STHR

## Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration



### Objectifs de la formation

Le Baccalauréat Technologique STHR forme les lycéens aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de l'accueil, la gestion hôtelière et de l'hébergement.

### En pratique

- **Durée de la formation :** 3 ans (seconde, première, terminale)
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Baccalauréat
- **Type de parcours :** Statut scolaire
- **Modalités d'accès à la formation :**
  - L'admission se fait sur dossier scolaire.
  - L'admission se fait post-troisième ou après une seconde générale.
- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**
  - Appétence pour les langues vivantes étrangères.
  - Sens du service, esprit d'équipe.
  - Échange et contact facile.
  - Rigueur.
  - Ouverture d'esprit (cultures générale et professionnelle).

« Le Paraclet a été de loin mon école hôtelière préférée avec des professeurs passionnés qui ont su me transmettre leur passion rapidement. J'y ai préparé mon Bac Hôtellerie-Restauration, j'en garde un très bon souvenir. C'est une école qui m'a permis d'avoir des bases très solides dans ce domaine. 10 ans après les premiers TP et des expériences à l'étranger, la passion est toujours là. »

Safya, ancienne élève

### Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**
  - Les enseignements technologiques portent sur l'économie et la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies des services. Des séances de TP seront l'occasion de produire et d'analyser leurs productions (en atelier culinaire, en restaurant et/ou chambre d'application).
  - En 1ère et Terminale, un Enseignement Technologique en Langue vivante (ETLV) est dispensé en anglais.
  - Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation.
  - 4 semaines de stage en seconde et en 1ère.
- **Compétences développées**
  - Gestion hôtelière.
  - Savoir-être.
  - Savoir-faire.
  - Autonomie.
  - Atteindre le niveau B2 en LV1 et B1 en LV2.
- **Poursuite d'études**
  - BTS Management Hôtellerie-Restauration
  - CSAR (Certificat de Spécialisation Accueil Réception) en apprentissage.
  - Certificats de Spécialisation dont CSCDR en apprentissage.
- **Perspectives d'avenir**
  - Les débouchés se situent dans les métiers de cuisine et de restaurant (traditionnel ou collectif), l'hébergement (réception, service d'étage), l'Armée (dans les restaurants pour les officiers et sous-officiers), mais aussi l'agroalimentaire.
- **Partenariats**
  - Le lycée dispose d'un répertoire d'entreprises pour l'accueil des jeunes en stage.
  - Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens

### CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## CSCDR

### Cuisinier en Desserts de Restaurant

### Objectifs de la formation

Approfondir les connaissances pratiques et théoriques dans le domaine de la pâtisserie de restaurant afin de concevoir, réaliser et assurer le service des desserts, d'entremets salés et sucrés.

### En pratique

- **Durée de la formation :** 1 an
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant - Code RNCP : 6981
- **Type de parcours :** Apprentissage
- **Modalités d'accès à la formation :**
  - Être âgé de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'Apprentissage.
  - CAP cuisine, CAP Pâtissier, ou être titulaire d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier.
- **Admission :**
  - Dossier de candidature.
  - Entretien individuel après étude du dossier.
  - Sous condition d'un contrat d'Apprentissage.

### Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**
  - Formation en 1 an :
  - 455 heures de formation en centre.
  - 1 190 heures minimum en entreprise, congés payés déduits, pour un contrat d'un an.
- **Compétences développées**
  - Domaine général
    - techniques de recherche d'emploi,
    - communication professionnelle,
    - égalité professionnelle.
  - Domaine professionnel
    - approvisionnement, stockage, entretien,
    - production,
    - découverte glaces, sorbets et mignardises,
    - service, distribution,
    - conservation, contrôle qualité.
  - Savoirs associés et Technologie Professionnelle :
    - produits,
    - préparations,
    - moyens de conservation,
    - matériels,
    - analyse sensorielle,
    - législation,
    - gestion appliquée,
    - communication,
    - dessin appliqué à la formation.
- **Poursuite d'études**
  - Autres Certificats de Spécialisation.
  - BTS Management en Hôtellerie-Restauration (sous réserve d'être titulaire d'un bac ou diplôme de niveau IV).
  - BTM Pâtissier.
- **Perspectives d'avenir**
  - Pâtissier de restaurant.

# CSAR

## Accueil Réception

### Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le titulaire de la Certificat de Spécialisation Accueil Réception assurera une activité de réceptionniste en hôtel, résidences hôtelières relevant notamment de l'hébergement de loisirs, de la santé... Il assurera l'accueil des clients et résidents, les informera et les accompagnera pour leur rendre le séjour agréable.

### En pratique

- **Durée de la formation :** 1 an
- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Certificat de Spécialisation Accueil Réception - Code RNCP : 6926
- **Type de parcours :** Apprentissage
- **Modalités d'accès à la formation :**
  - Être âgé de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'Apprentissage.
  - Être titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau 4.
- **Admission :**
  - Dossier de candidature.
  - Entretien individuel après étude du dossier de candidature.
  - Sous condition d'un contrat d'Apprentissage.

### Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**

Formation en 1 an :

  - 406 heures en centre de formation.
  - 1239 heures minimum en entreprise, congés payés déduits, pour un contrat d'un an.
- **Compétences développées**
  - **Domaine général**
    - langues vivantes (niveau B1+ du CECRL),
    - français,
    - histoire-géographie et enseignement moral et civique,
    - techniques de recherche d'emploi,
    - égalité professionnelle.
  - **Domaine professionnel**
    - accueil et réception en français, en anglais, en espagnol, en allemand ou en italien,
    - accueil et communication commerciale front et back office,
    - anticipation des besoins pour la clientèle à besoins spécifiques,
    - gestion des plannings de réservation,
    - maîtrise des logiciels spécifiques (notamment logiciel professionnel de réservation VEGA),
    - relation d'accueil et de réservation,
    - gestion des informations externes et internes,
    - suivi commercial,
    - application des protocoles administratifs (enregistrement, encaissement, facturation...).
- **Poursuite d'études**
  - BTS Management en Hôtellerie-Restauration (option C - Management d'Unité d'Hébergement).
- **Perspectives d'avenir**

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Accueil Réception peut exercer dans :

  - Les hôtels de tourisme.
  - Les résidences hôtelières.
  - L'hôtellerie de plein air.
  - Les villages de vacances et de loisirs.
  - Les centres thermaux.
  - Les centres para-hôtelières. (résidences médicalisées, centres sportifs...).



### MISE À NIVEAU

## Hôtellerie- Restauration

### Un objectif en une année

### Objectifs de la formation

- Acquérir des savoir-faire et des savoir-être en cuisine, restaurant bar sommellerie, réception hébergement.
- Découvrir ou compléter les domaines de l'économie et de la gestion hôtelière, consolider ses acquis en langues étrangères.

### En pratique

- **Durée de la formation :** 1 an
- **Modalités d'accès à la formation :**
  - Être titulaire d'un Baccalauréat Général, Technologique ou Professionnel (hors valence d'hôtellerie-restauration).
  - Candidature à effectuer sur Parcoursup.

### Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**
  - Semaines d'immersion professionnelle en entreprise.
  - Rencontres avec des professionnels et d'anciens étudiants.
  - Participation à des activités professionnelles en lien avec nos partenaires.
  - 8 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).
  - 450 heures d'enseignement professionnel.
  - 360 heures d'enseignements généraux.
- **Compétences développées**
  - Découverte des différentes disciplines du secteur d'hôtellerie-restauration et acquisition des compétences du métier.
- **Poursuite d'études**
  - BTS Management en Hôtellerie-restauration
    - option A Restauration,
    - option B Cuisine,
    - option C Hébergement.
  - CSAR (Certificat de Spécialisation Accueil Réception) en apprentissage.
- **Perspectives d'avenir**

A l'issue du BTS MHR, les étudiants peuvent poursuivre leur cursus en Licence Professionnelle ou opter pour la vie active.



## Objectifs de la formation

Le titulaire du BTS peut exercer son activité dans différentes entreprises (PME/TPE, Chaîne) en tant que :

- maître d'hôtel, sommelier, chef barman,
- demi chef de partie, chef de partie, second de cuisine,
- assistant gouvernant, assistant en réception et chef de réception.

## En pratique

- **Durée de la formation :** 2 ans et stage obligatoire de 16 semaines en fin de 1<sup>ère</sup> année

- **Niveau d'études à l'issue de la formation :** Bac+2 (Niveau V)

- **Type de parcours :** Statut scolaire ou Apprentissage

- **Modalités d'accès à la formation :**

- Bac STHR
- Bac Professionnel Cuisine
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- Mise à Niveau Hôtellerie-Restauration
- Possibilité de stage en milieu professionnel via Erasmus + avec nos partenaires européens

- **Aptitudes à acquérir en cours de formation**

- Assiduité, autonomie, organisation et rigueur.
- Capacité à travailler en équipe.
- Animation et restitution du travail en équipe.
- Capacité à utiliser les outils numériques, ...

## Tout savoir sur la formation

- **Organisation de la formation**

- Enseignements généraux et professionnels.

- **Compétences développées**

- Compétences techniques et professionnelles dans l'ensemble des trois domaines: Management d'unité de restauration/ Management d'unité de production culinaire/ Management d'unité d'hébergement.
- Compétences linguistiques et culturelles : maîtriser les aspects de la communication en anglais (LV1 obligatoire), et en espagnol, allemand ou italien.
- Compétences techniques dans les domaines de la sécurité et de l'hygiène : maîtrise des protocoles en fonction des contextes.
- Compétences de communication : maîtrise des différentes formes de communication et de leurs spécificités en fonctions des milieux sociaux, des traditions culturelles et des lieux.

- Compétences économiques et juridiques : connaissance de l'entreprise hôtelière ou de loisirs, gestion de devis, droit du travail, éthique, gestion de l'entreprise.

- **Poursuite d'études**

- Licence professionnelle dans divers domaines (tourisme, événementiel, ressources humaines, parcours cuisine et gastronomie, parcours hospitalité, parcours gestion et reprise d'entreprises..).
- Licence générale dans le tourisme.
- Bachelor Management de l'Hôtellerie et de la Restauration.

- **Perspectives d'avenir**

Le BTS MHR permet d'occuper les postes suivants :

- En début de carrière
  - en option management d'unité de restauration : maître d'hôtel, sommelier, chef barman,
  - en option management d'unité de production culinaire : demi chef de partie, chef de partie, second de cuisine,
  - en option management d'unité d'hébergement : assistant gouvernant, gouvernant d'étage, assistant chef réception.
- Après quelques années de carrière
  - en option management d'unité de restauration : assistant de direction de restauration, maître d'hôtel, chef sommelier, directeur adjoint, directeur,
  - en option management d'unité de production culinaire : chef de cuisine, responsable de production, directeur adjoint, directeur,
  - en option management d'unité d'hébergement : responsable de l'accueil, gouvernant général, chef de réception, directeur d'hébergement, directeur adjoint, directeur.

- **Partenariats**

- Hôtels OCEANIA Quimper, suivi d'étudiants 1 fois par semaine dans les services étages et réception en seconde année (option C).
- Communauté de Commune Pays Bigouden Sud et Haliotika. (options A et B).
- Les agriculteurs de Bretagne avec le lycée agricole Le Nivot (option B).
- Tébéo : ateliers culinaires (option B).
- Association Jeunesse et Entreprises : ateliers de CV et intervention Community Manager.
- Centre des Jeunes Dirigeants d'entreprises : 24h chrono.
- Forum «rencontres entreprises et étudiants».
- Interventions d'experts dans la domaine professionnel.
- Activités extérieures dirigées avec les partenaires locaux.



# DES ATOUTS POUR LA FORMATION

- Un lycée engagé dans l'apprentissage
- Un lycée ouvert sur le monde

# Un lycée engagé dans l'apprentissage

Au cœur de notre engagement éducatif, réside la conviction que l'apprentissage est bien plus qu'une simple acquisition de connaissances ; c'est une immersion totale dans le monde professionnel.

Le Lycée Le Paraclet s'est engagé depuis plusieurs années dans le développement des formations en apprentissage. Il offre aux élèves de CAP, Certificat de Spécialisation, Bac Professionnel et aux étudiants de BTS, dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie, une expérience unique et enrichissante.

En optant pour l'apprentissage, nos apprenants tracent leur propre chemin vers la réussite professionnelle. L'Unité de Formation par Apprentissage (UFA) Le Paraclet dépend administrativement du CFA AREP 29 de Brest.



## Un lycée ouvert sur le monde

Engagé dans de nombreux projets, le Lycée Le Paraclet favorise l'ouverture à l'international des lycéens et étudiants qui lui sont confiés.

Avec le programme Erasmus+, des mobilités pour des stages sont proposées aux lycéens de la voie professionnelle, en Espagne, Allemagne, Suède et Lituanie. Des échanges scolaires sont également organisés tous les ans pour les séries technologiques en lien avec le Consortium Erasmus+ de la DDEC, que ce soit en Italie, aux Pays-Bas ou en Espagne. Enfin, les étudiants de BTS et de DNMADE ont l'opportunité de réaliser leur stage de 3 à 4 mois dans un pays de l'Union Européenne.

Des séjours culturels et linguistiques permettent également d'enrichir les formations, en Allemagne, Italie ou Angleterre. Une préparation à la certification Cambridge en terminale permet de valider les acquis et reconnaître un niveau de langue.

Récemment titulaire du label Euroscol, le Lycée Le Paraclet accueille régulièrement des enseignants étrangers pour de l'observation de cours et échange de pratiques.



# CHOISIR LE PARACLET

- Un lycée pour se former à des métiers qui font la vie plus belle !
- Des lieux à vivre
- Des engagements formateurs



# Un lycée pour se former

## à des métiers qui font la vie plus belle !

### ● Bien dans sa ville

Quimper, capitale de la Cornouaille, se situe au sud du département du Finistère dont elle est la préfecture. Elle est située à 15 km de la mer, sur l'estuaire de l'Odet.

Au cœur d'une agglomération dynamique de plus de 63 000 habitants, Quimper affiche résolument un profil attractif où culture, économie, environnement, loisirs, vie associative et transport se conjuguent harmonieusement. Riche de son patrimoine et de son dynamisme, Quimper est une ville agréable à vivre et ouverte pour les étudiants qui la choisissent pour leurs études.

Aux lieux de culture et de culte que sont le Théâtre de Cornouaille, le cinéma Cinéville, les musées, la cathédrale, s'ajoutent pour les amateurs de sport de nombreuses installations et clubs et à quelques 30 km, le fameux spot de surf de la Torche !

A proximité du centre-ville piétonnier, le Lycée des métiers Le Paraclet est, à Quimper, une institution connue pour la qualité de ses formations : venez vous former à des métiers qui font la vie plus belle !

### ● Une équipe impliquée

Le Lycée des métiers Le Paraclet vous accompagne dans la réalisation de votre projet avec, à vos côtés et tout au long de votre scolarité, des professeurs investis et des personnels de vie scolaire dotés d'une réelle expertise, en veille constante dans leur secteur professionnel.

Le lycée vous fait bénéficier de ses nombreux partenariats pour les stages et l'apprentissage. Des interventions de qualité assurées par des partenaires du monde économique, de la culture ou Meilleurs Ouvriers de France viennent ponctuer régulièrement les cours.

### PLATEAUX TECHNIQUES

- 1 cuisine showroom
- 3 cuisines et restaurants, bars pédagogiques et d'application, 1 labo pâtisserie, 1 labo boulangerie, 2 chambres d'hôtel pédagogiques
- Salles informatiques environnement Mac OS et Windows
- Studio et labo photo
- Matériauthèque

### DES SIGNES FORTS

Labellisé :

- Lycée des métiers
- Qualycée
- Éco-lycée
- E3D
- Euroscol
- Membre du Campus des Métiers et des Qualifications de la Filière Alimentaire de Bretagne
- Membre du Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restaurant, Tourisme de Bretagne

# Des lieux à vivre

### ● Le restaurant collectif

Un service de restauration est assuré par la société Compass sous forme de self service. Il est ouvert de 11h30 à 13h00.

Les menus variés et de qualité respectent l'équilibre alimentaire. Conformément à la charte Qualycée, les produits locaux y sont à l'honneur (circuit court). Une commission restauration rencontre régulièrement les gérants. Une attention particulière est portée au dîner afin de satisfaire les besoins spécifiques des internes.

### ● Les restaurants d'application et pédagogiques

Un restaurant d'application «Le Cornouaille» (accueil de clientèle extérieure) et deux restaurants pédagogiques le «Glénan» et l'«Ar Menez» accueillent les élèves et les étudiants afin d'assurer la fonction de client pendant les TP.

### ● La cafétéria

A la cafétéria, des salades, sandwiches, pâtes etc... sont proposés par la société COMPASS à partir de 11h45 ; les étudiants y sont prioritaires.

### ● Le CDI

Le CDI est un espace de travail, d'ouverture culturelle, d'expositions, d'informations. Il se veut également un lieu de rencontres et d'animations. Des séances pédagogiques y sont menées afin de développer des compétences transversales (esprit critique, éducation aux médias et à l'information, vivre ensemble, autonomie, travail en équipe, ...). Différents ateliers et projets y sont également proposés : Café-Thé-Lire, Atelier Zen, Atelier jeux, Radio scolaire, Comité des Éco-délégués, concours de lecture et d'écriture.

### ● La boutique

Pains, gâteaux, viennoiseries et plats à emporter fabriqués par nos élèves en TP sont proposés dans le cadre de la boutique pédagogique.

### ● Le foyer

La Cafétéria est aussi un espace foyer où discuter et se détendre entre amis, travailler en équipe ou seul, faire un billard ou babyfoot...

### ● L'internat

Le lycée dispose d'un internat ouvert du lundi matin 9h00 au vendredi 17h00, un cadre privilégié pour le travail scolaire (études obligatoires).



# Des engagements formateurs

## Le Comité des Éco-délégués

Le Comité des Éco-délégués est constitué de lycéens et d'étudiants.

Tout au long de l'année, les élèves engagés réfléchissent et organisent des actions de sensibilisation à l'écologie : marche verte, affichage, jeux, friperie, collectes...



## Le Bureau des Étudiants BDE

Le BDE du Lycée Le Paraclet regroupe des étudiants de MAN, de BTS MHR et de DNMADE qui s'attachent à mettre en place des activités afin de rapprocher tous les étudiants et leur permettre d'apprendre à se connaître. Des événements ponctuels sont organisés, ainsi que des ventes d'accessoires aux couleurs du lycée. Les étudiants représentent également leurs formations lors de salons et forums axés sur l'orientation.

*« Nous sommes là pour faire vivre le lycée et créer des moments de convivialité »,*

explique **Enora**, membre du BDE chargée de la communication.



## La Vie Pastorale

- Proposer des temps et des espaces d'écoute et de dialogue : "La Source".
- Proposer des Temps Forts qui rythment l'année liturgique : Célébration de l'Avent, Marche de Carême.
- Ouvrir les jeunes au monde avec un regard chrétien : sorties culturelles, rencontres de témoins, projets autour de l'écologie intégrale...
- Accompagner les élèves dans leur quête spirituelle : Baptême, Confirmation...
- Relier la communauté éducative à la vie de la paroisse : propositions diocésaines, célébrations, pèlerinages...



## Le Conseil de Vie Lycéenne CVL

Le Conseil de la Vie Lycéenne regroupe l'ensemble des délégués du lycée technologique et professionnel. Après une journée de formation en début d'année, où ils apprennent à se connaître, ils créent des liens entre les différentes filières. Ils se réunissent ensuite une fois par période pour proposer des activités transversales, des projets en lien avec la vie de l'établissement.

## Le parcours Prévention & Engagement

Tout au long de leur scolarité, nous proposons à nos élèves diverses interventions à la fois riches et variées de professionnels, visant à sensibiliser nos jeunes sur des thématiques essentielles pour leur développement personnel et leur intégration dans la société.

En seconde et en première année de CAP, les élèves abordent ainsi la notion de harcèlement. Cette première approche est cruciale pour aider les jeunes à comprendre les enjeux liés à ce phénomène et à développer des comportements respectueux.

En première, la prévention se poursuit par une sensibilisation aux dangers du numérique et des conduites addictives.

Enfin, en terminale, ainsi qu'en enseignement supérieur, nous avons souhaité mettre l'accent sur l'engagement et la citoyenneté. Nos jeunes ont l'opportunité de participer à des événements caritatifs, et/ou à des actions concrètes. Ils développent ainsi leur sens de la responsabilité et de l'altruisme.

Ce parcours balisé, avec ces temps forts chaque année, est donc conçu pour accompagner les élèves et étudiants tout au long de leur scolarité au Lycée Le Paraclet, en les préparant, nous l'espérons, à devenir des citoyens engagés et responsables dans leur vie future.





# Sport & Internat

## ► L'Association Sportive AS

Au lycée Le Paraclet, nous sommes heureux de proposer plusieurs créneaux d'association sportive.

Deux soirs par semaine après les cours, l'AS est ouverte à tous (avec une priorité accordée aux internes). Ces séances, encadrées par des enseignants d'EPS, sont l'occasion idéale de se dépenser, de se divertir et de renforcer les liens entre camarades. On y fait de la musculation, du basket, du badminton, du football ou du futsal, et bien d'autres sports en fonction des envies des élèves.

Un troisième créneau est exclusivement réservé à l'Enseignement Supérieur, permettant aux étudiants de se retrouver entre eux. Elle contribue à offrir à nos étudiants un accès à des infrastructures sportives dans lequel ils peuvent se dépenser tout en étant accompagnés par un enseignant d'EPS dans leurs entraînements.

Enfin, un atelier « RESPIRATIONS » est proposé chaque semaine à nos jeunes. Celui-ci est spécialement conçu pour les élèves qui pourraient avoir besoin d'un « coup de pouce » dans la gestion de leur stress.

Le Lycée Le Paraclet s'engage donc aussi à offrir un cadre propice au bien être, à l'épanouissement personnel et à la réussite de tous ses élèves à travers le sport.

## ► La vie à l'internat

Être interne au Lycée Le Paraclet est une expérience enrichissante et épanouissante, où le bien-être des élèves est au cœur des préoccupations.

Encadrés par une équipe éducative investie et attentive tout au long de leurs trois années, les internes bénéficient d'un soutien constant dans leurs études, favorisant ainsi un environnement propice à l'apprentissage et à la réussite (études surveillées le soir, accès à la salle informatique possible, lien avec le professeur principal, etc.).

L'attachement à l'établissement se manifeste à travers une ambiance chaleureuse et conviviale, où chacun se sent valorisé et écouté. Nos internes ont l'opportunité de tisser des liens forts avec leurs camarades, créant ainsi une véritable communauté, qui perdure ensuite bien après leur passage au Paraclet.

Les activités proposées sont variées et contribuent à l'épanouissement personnel des élèves. Les séances de sport (AS) proposées plusieurs soirs dans la semaine permettent de se dépenser et de se divertir. Les soirées TV offrent des moments de détente partagés (autour d'un match de foot, de films de Noël et d'un chocolat chaud...).

Les diners à thème au self ajoutent une touche de festivité à la vie quotidienne, rendant ce temps de repas unique et convivial (soirée Erasmus +, soirée raclette...). Enfin, le bal des internes au mois de juin est un événement très attendu, où les élèves peuvent célébrer la fin de l'année ensemble dans une ambiance festive et joyeuse.

La vie d'interne au lycée Le Paraclet est donc bien plus qu'un simple parcours scolaire, c'est une aventure humaine riche en découvertes, en amitiés et en souvenirs inoubliables.



35 avenue des Gléan  
29018 QUIMPER Cedex  
**02 98 55 54 38**



[www.leparaclet.org](http://www.leparaclet.org)  
[lycee@leparaclet.org](mailto:lycee@leparaclet.org)





35 avenue des Gléan  
29018 QUIMPER Cedex  
**02 98 55 54 38**



[www.leparaclet.org](http://www.leparaclet.org)  
[lycee@leparaclet.org](mailto:lycee@leparaclet.org)

